



# Trophée international SUCRE D'ART

**Stéphane Glacier**

**MEILLEUR OUVRIER FRANCE  
PATISSIER**



**Président de Tradition Gourmande**

**Thème du concours : la faune et la flore**

**Le 8 Novembre 2020  
A VANNES**

## REGLEMENT DU CONCOURS

### **Art. 1 – Les publics concernés, le lieu, les horaires**

Cette compétition de haut niveau est ouverte à tous les professionnels.

Le concours se tiendra au CHORUS Parc des Expositions de Vannes **le dimanche 8 novembre 2020.**

**Fin des inscriptions pour le concours le vendredi 9 octobre 2020**

### **Art. 2 – Le déroulement**

**Les pièces devront être entièrement faites sur place le dimanche 8 novembre 2020**

Arrivée à 7h,

**Durée de l'épreuve** : 8 heures, de 8 heures à 16h. Chaque candidat aura à sa disposition un box de travail équipé d'une table inox. Tout autre matériel (micro-ondes, plaque à induction...) devra être apporté par le candidat.

**Thème du concours : la faune et la flore**

**IMPERATIF** : réaliser entièrement sur place une pièce en sucre cuit, avec utilisation obligatoire du sucre tiré, du sucre soufflé, de rubans.

**Les dimensions sont libres.** La pièce sera présentée sur un socle « non alimentaire socle fourni par les organisateurs L'isomalt est autorisé, ainsi que les sirops de sucre et les masses de sucre cuit. Le pastillage est autorisé blanc ou teinté dans la masse et non assemblé, à hauteur de 20% de la pièce

**Sont interdits**, les tiges et autres armatures non alimentaires.

**A Réaliser dans votre laboratoire 2 entremets de 6 personnes au chocolat : le gout, les saveurs, l'esprit et l'aspect, dominants des entremets doivent être (chocolat et noisette), 1 pour la dégustation. 1 a présenté à côté de la pièce en sucre**

Ces entremets seront à réaliser entièrement dans votre laboratoire ;

Réaliser avec un chocolat DOMORI et une pâte AGRIMONTANA.

- Un chocolat noir ARISTIDE 66% origine du CAMEROUN plantation « Aristide » DOMORI.
- Une pâte de noisettes du piémont AGRIMONTANA.

Les deux seuls parfums ressentis en dégustation doivent être CHOCOLAT & LA NOISETTE.

**Art. 3 – Les critères de sélection**

Une sélection sur dossiers retiendra **10** candidats.

Les dossiers seront constitués d'un CV, de 3 photos de pièces en sucre et d'un chèque de caution de 200 € (rendu à la fin de l'épreuve).

Lors du concours **une veste PROFESSIONNEL personnalisée sera donnée à chaque candidats. Lors de votre inscription veuillez impérativement donner votre taille.** Cette **veste sera portée obligatoirement** par les candidats durant toute la période du concours, ainsi qu'un Tablier LOGRAM et Toque AGRIMONTANA.

La veste, le tablier et la toque vous seront remis le matin lors du tirage au sort.

**Art. 4 – La remise des prix**

La remise des prix aura lieu le dimanche 8 novembre 2020 à 17h30 heures.

**IMPERATIF** : les candidats devront se présenter en veste blanche, pantalon noir.

Le vainqueur se verra remettre le Trophée International Stéphane GLACIER 2020.

1<sup>er</sup> prix : un trophée et diplôme un chèque de 2000 €

2<sup>ème</sup> prix : un trophée et diplôme : un chèque de 1000 €

3<sup>ème</sup> prix : un trophée et diplôme un chèque de 500 €

Prix du meilleur entremet : un trophée un diplôme un stage à l'école stéphane GLACIER

Pour les autres candidats, stages de perfectionnement, livres, et diplôme.

**Art . 5 – Les informations**

Informations et renseignements disponibles auprès de Stéphane HENRIO, organisateur et créateur du salon, - au

**06 79 25 70 10. OU AU 0609824162**

Pour les produits Domori : Distribués par agrimontana Monaco : direction commerciale : Monsieur Regis MASCOT:

tel : 0607122010, mail : [regis.mascot@agriland.mc](mailto:regis.mascot@agriland.mc)

**Art. 6 – Le droit à l'image**

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs, afin de pouvoir les utiliser dans la presse, dans le but de promouvoir les concours et le salon du Chocolat.

Les organisateurs déclinent toutes responsabilités en cas de non-respect de cette mention auprès des services de contrôles

**Le fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.**

## Merci a nos partenaires

